Astrid & Gastón

Primavera - Verano 2027

EL CAVIAR PETROSSIAN DAURENKI (30 gramos) 680
El caviar de los amantes del caviar con granos grandes, firmes y de color bronce dorado
con chips de papa nativas, blinis de choclo, crema agria, cebollino, alcaparras y huevo.

Para Comenzar

BUÑUELOS DEL NORTE (unidad) 21
con loche y cabrito.

NAVAJAS DEL AMOR (unidad) 28
con leche de tigre de peras.

CONCHITAS CANTUARIAS (unidad) 29
leche de tigre de poros.

LAS CONCHAS OKA (unidad) 32
espuma de parmesano añejo, ajo y limón.

EL CUY PEKINÉS (unidad) 39
hoisin de rocoto, crêpe de maíz morado.

OSTRAS Y PERLAS (unidad) 39
salsa de ají champagne, tapioca,
caviar de trucha.

EL BRIOCHE CON ERIZO (unidad) 39
leche de tigre de espárragos y caviar
de trucha.

EL HUEVO TÍMIDO 49
escondido en tempura, humita grillada,
salsa Borgoña.

LA CREMA DEL "SENADOR" 49
de zapallo, hongos, lenguado y milhojas.

LOS HAKAOS DE CHUPE 59
langostinos, salsa de chupe Sichuan.

DUMPLINGS DE GALLINA 68
salsa de caldo de gallina, parmigiana,
aceite sichuan.

LAS MOLLEJAS LIMEÑAS 68
sabores de anticucho, crema de choclo,
papas milhojas.

CALAMARCITOS MAR Y TIERRA 78
sofrito huachano, frejol tierno, tinta,
salsa verde.

EL PULPO Y LA ARRACACHA 86
chimichurri, aceituna de botija,
ajillo limeño.

TIRADITO DE LENGUADO 88
con albahaca, pecanas y maíz morado.

CANELONES DE LIEBRE 89
chocolate, ají amarillo y pecanas.

LOS CEBICHES DEL DÍA
lenguado 98
mixto 98
erizos 89

Los precios están expresados en Soles e incluyen impuestos de ley y recargo al consumo.

Astrid & Gastón

Los platos

La Pasta

RAVIOLIS DE ALCACHOFA 78
en salsa de chupe de langostinos.

TORTELLIS DE CABRITO Y LOCHE 89
mantequilla al romero y jugo norteño.

LOS TORTELLINIS DE LÚCUMA 89
en una meunière de conchas al "capuchino".

La Pesca de Temporada

LOMOS DE BONITO ENVUELTO
EN GUANCIALE 89
jugo escabechado, tortelli de camote,
emulsión limeña.

RISOTTO DEL CALLAO 89
con lomitos de tramboyo y salsa parihuela.

LA TRUCHA UNILATERAL 98
en salsa de coco curry ají amarillo,
olluco en texturas.

EL PEZ DE PROFUNDIDAD "JUAN DE ACURIO" 118
en una salsa de marmitako de Maras,
garbanzos, acelgas, mashua asada.

EL WELLINGTON DEL MAR 118
pesca de temporada envuelta en hojaldre,
salsa al vino tinto, crema de coliflor.

LOMO DE LENGUADO EN SALSA DE
MENESTRON 128
pastita rellena de sus verduritas,
crema de frejol tierno.

CORVINA EN ESCAMAS DE PAPAS NATIVAS 128
beurre blanc de ají amarillo,
pasta rellena de choclo.

LENGUADO ENTERO (para compartir) 198
meunière huachana, papa amarilla batida
don Joel.

EL ARROZ DE CHUPE (para compartir)
de langostinos jumbo 148
de camarones 188
de langosta 368

Carnes y Aves

LA COLA DE BUEY, TRUJILLO OAXACA 89
con mole de ajíes peruanos, pepián de
choclo y encurtidos.

EL LOMITO DE TERNERO 98
saltado a lo pobre, papas, arroz,
huevo y plátano.

EL PATO Y LA LÚCUMA 128
pechuga asada, lúcuma al rescoldo
relleno de su confit, jugo de tumbo cacao.

EL POLLO ASADO ENTERO
"VUELTA AL MUNDO" (para compartir) 128
relleno de arroz juane chaufa,
croquetas de yuca, salsa cremosa
de hongos pachikai.

OSSOBUCO DE CORDERO, VIVA EL NORTE 128
guisado en salsa verde, calabaza batida,
criolla de frijolitos.

LA LIEBRE Y EL ESPÁRRAGO 128
su lomito asado, su pierna en hojaldre,
espárragos en texturas, salsa montañesa.

EL PATO CONFITADO 138
aromas de cinco continentes,
un arroz melcocha con coco y albahaca.

EL CABRITO DE LECHE, asado lentamente 168
su jugo al romero, alcachofas en diferentes
texturas.

EL COCHINILLO DE TODA LA VIDA, 198
papas mortero, cebollitas y berros.

LA CARNE A LA BRASA
salsas franco limeñas, huayro chips,
ensalada de hojas
entraña angus 300 gr. 198
bife angosto angus 400 gr. 238
bife ancho angus 400 gr. 248

Los precios están expresados en Soles e incluyen impuestos de ley y recargo al consumo.